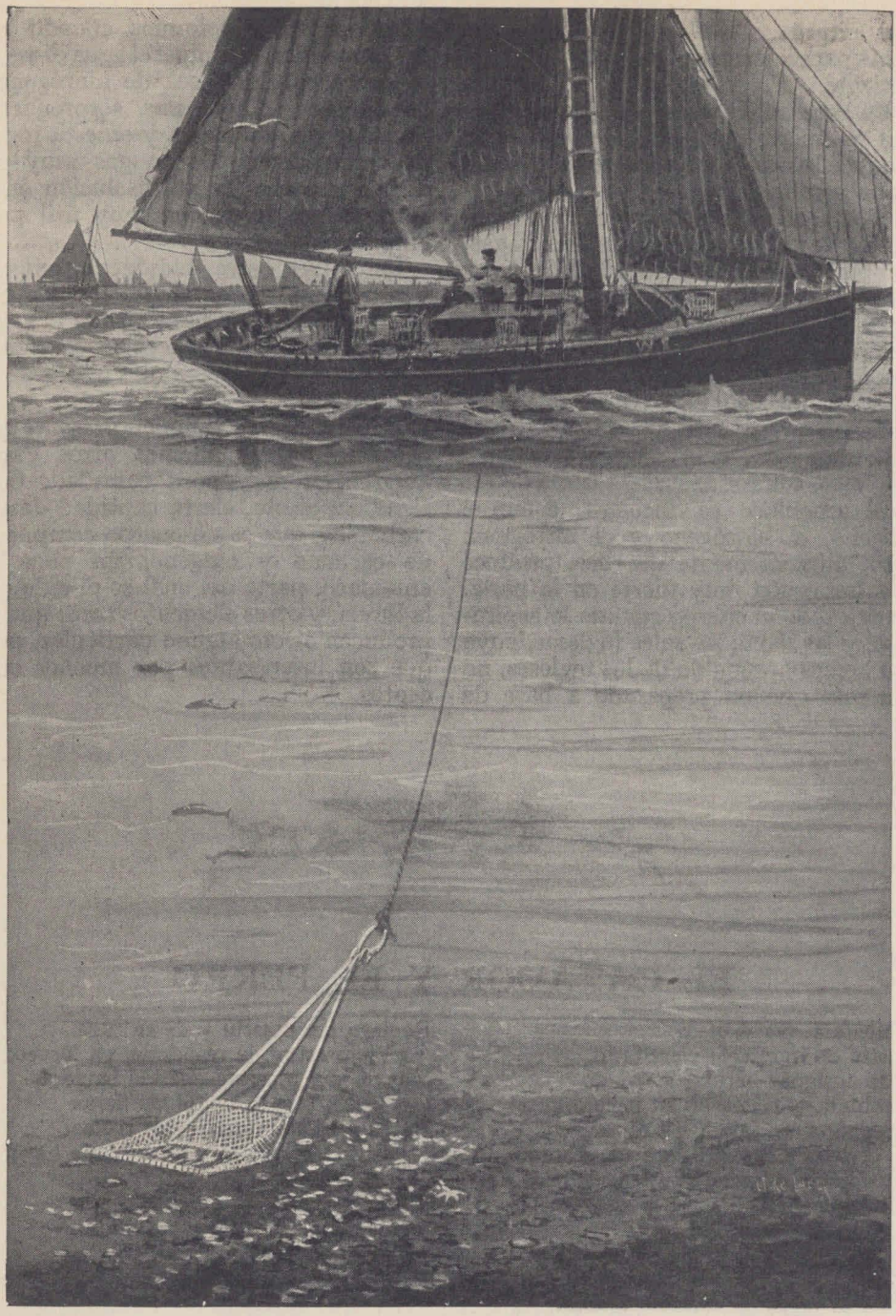
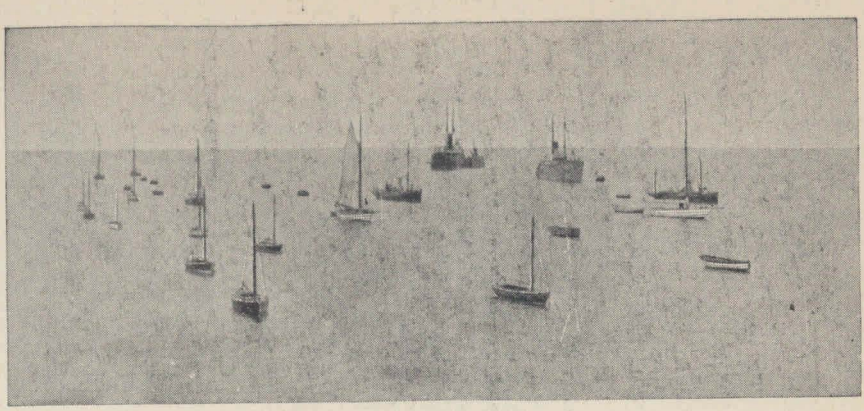
RECOGIENDO OSTRAS DEL FONDO DEL MAR



Procedimiento para recoger ostras, conocido con el nombre de dragado. Aunque este procedimiento constituye el método más usual en la pesca de estos moluscos, es tan perjudicial que ha llegado a decirse que mata más ostras de las que coge. A veces se pescan también las ostras del fondo del mar, con auxilio de rastrillos o tenazas.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MADRID



LA PESCA

ES incalculable el número de habitantes del globo que viven de la pesca. En los países salvajes, esta industria, reducida a su menor expresión, calma, junto con la caza, las necesidades del hombre, y con ello se da éste por satisfecho; pero en los países civilizados da origen a muchas industrias secundarias que contribuyen a mantener y, aun en ocasiones, a enriquecer pueblos enteros. En toda nación, por poco que en ella se cultive la pesca, encontraríamos un número considerable de personas que, además de fabricar aparejos propios para el desarrollo de esta industria, hallan constante ocupación en hacer barriles para la pesca, en salarla, prepararla y fabricar conservas con ella. Para la pesca se emplean embarcaciones de todas clases y todos tamaños, desde los vapores arrastradores hasta las más pequeñas barcas de vela; estas embarcaciones ascienden en todo el mundo a muchos millares. En general, todos los pueblos de mucha costa sacan de la pesca una gran parte de sus provisiones alimenticias, y muchos de ellos la convierten en una industria muy lucrativa, que produce anualmente millones de pesos.

La mayor parte de los peces se pescan en redes, y el procedimiento más importante es el de arrastre, en el cual, una gran red, especie de bolsa enorme, barre el fondo del mar. La parte inferior de la red empuja hacia arriba a los peces haciéndoles subir, y entonces los coge la parte superior y los obliga a pasar al interior, quedando aprisionados y en disposición de ser echados a la barca cuando se recoja la red. Muchas de las redes barrederas son arrastradas por barcas de vela, pero cada día se emplea mayor número de vapores de rastra.

Hay vapores que salen y toman la pesca de las barcas de vela; pero muchos de los grandes vapores pesqueros pueden conservar el pescado en hielo hasta que vuelven al puerto.

La red barredera puede usarse únicamente en fondos de mar lisos. Si el fondo del mar es rocoso, se emplean cordeles larguísimos provistos de más de 5000 anzuelos.

La pesca con jábega es otra forma de arrastre, pero con esta clase de red se opera desde la playa. Puesta la red en el bote, después de haber fijado un cabo de aquélla en la playa, empiezan los pescadores desde la barca a echar la jábega al mar, haciendo un recorrido semicircular. Llegados a la playa, dejan en ésta el otro cabo de la red, la cual arrastrada simultáneamente por ambas extremidades, sale a la orilla con los peces que contiene.

Grandes sumas de dinero están invertidas en las flotillas de pesca, y muchos millares de hombres arriesgan sus vidas en esta peligrosa ocupación.

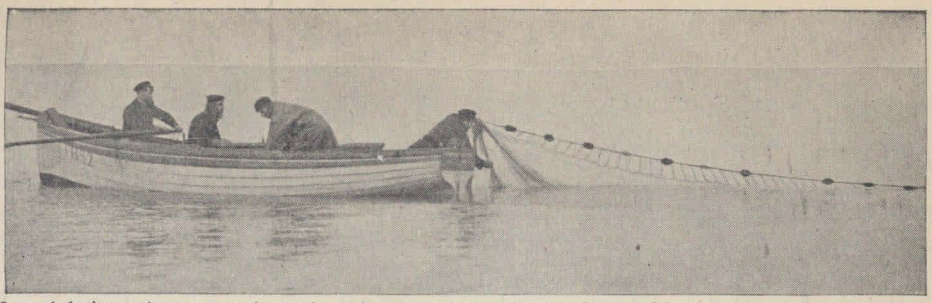
EMBARCACIONES PESQUERAS

La pesca es una de las industrias que la naturaleza pone más a mano del hombre y de la cual sabe sacar éste mejores resultados. A pesar de que el oficio de pescador es pesado y peligroso, su mortalidad no es crecida; en Inglaterra, por ejemplo, es de un dos y medio por ciento, en un período de diez años.

La isla de Terranova, en la América septentrional, es el país civilizado que mayor número de habitantes dedica a la pesca. El beneficio medio anual que obtiene de ésta es de 8.000,000 de pesos oro, resultado importantísimo, si se atiende al corto número de habitantes, que no llegan a 300,000.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MAESTROS

LA PESCA DE LA SARDINA



La red de jorro tiene trozos de corcho colocados a intervalos a lo largo del borde, para mantenerlo a flote, y un extremo de ella está sujeto por medio de una cuerda a la barca. Al avanzar ésta, arrastra la red, haciendo que los peces que nadan contra ella queden cogidos por la cabeza en las mallas, sin poder escapar.

Recógese después la red, y los pescadores dirigen el bote a la playa. Las redes de arrastre se usan únicamente para coger los peces que nadan cerca de la superficie del mar, como el escombro, las sardinas, la sardineta, etc.

La barca, al llegar a la orilla, se saca a la playa se sacuden las redes para sacar las sardinas y clasificarlas.

BIBLIO
NACIONAL

EMBALAJE DE LAS SARDINAS CON DESTINO AL MERCADO

Sacadas las sardinas de las redes, se mide la pesca en grandes cubos de metal, como los que se ven en este grabado. El pescado está ya dispuesto para ser embalado y enviado a los mercados.

Embalaje de las sardinas que se destinan a la exportación. En los mismos cubos de metal empleados para medir la pesca, son trasladadas a las cajas, las cuales se cierran cuidadosamente después de llenas. Las cantidades de pescado cogido varían, naturalmente, muchísimo, pero han llegado a cogerse en un solo día, con las redes de una sola embarcación, quince mil kilos. La sardineta pequeña se prepara a menudo en aceite y se vende en conserva.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

UNA GRAN PESCA DE ARENQUES

Desembarque de una pesca de arenques. Estos peces se pescan con redes de arrastre.

Esta gran muchedumbre de arenques en el muelle dará idea de la gran cantidad de pescado que se desembarca de una sola vez. Hace algún tiempo, un solo lugre trajo a tierra 250,000 arenques, que valieron 900 pesos oro.

BIBL... ...IONAL
D... ...ROS

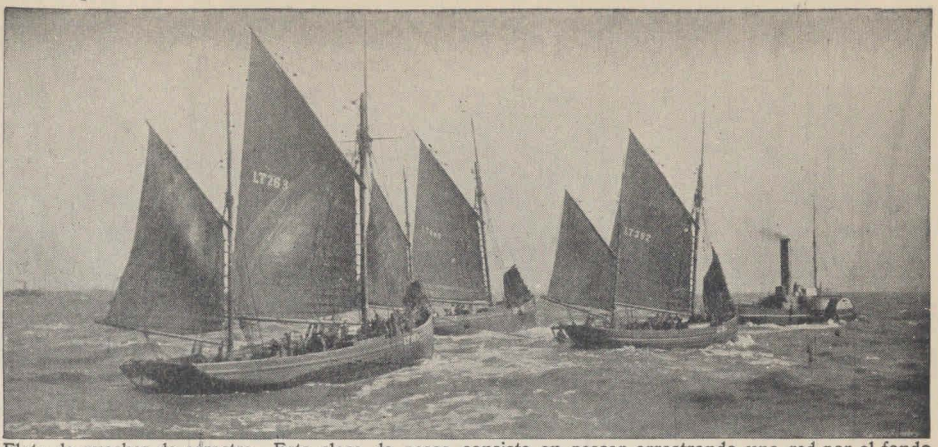
MILLONES DE ARENQUES PARA LAS TIENDAS

Después de ser desembarcados en el muelle, los arenques son clasificados por tamaños y colocados en grandes envases preparados para ser mandados a los grandes centros de consumo. Los principales centros de pesca en el Mar del Norte, son Hull y Grimsby, que tienen invertidos más de 20.000,000 de pesos oro sólo en vapores arrastradores

Este grabado representa los arenques ya en disposición de ser expedidos al punto de su destino. Según puede observarse, la pesca ha sido excelente. Las clases más finas de pescado, como lenguados, rodaballo, mero, y también róbalo, merlán y abadejo, se pescan a jorro, es decir, arrastrando una gran red por el fondo del mar.

BIBLIOTECA NACIONAL DE MADRID

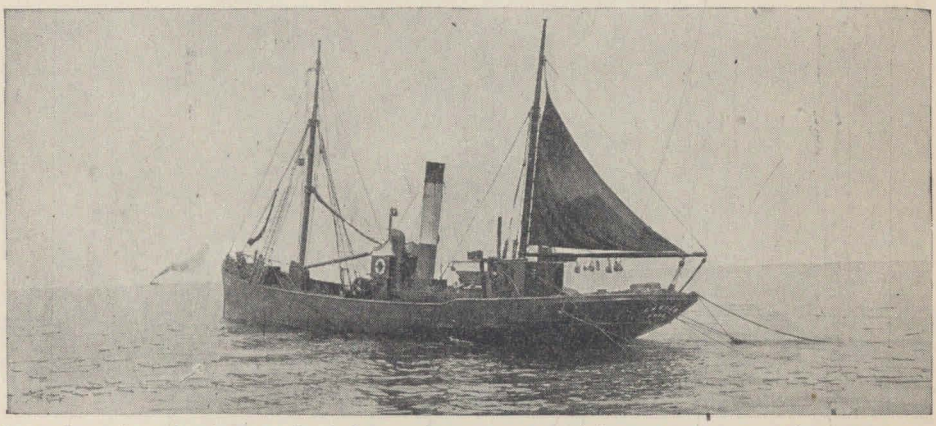
QUECHES Y VAPORES DE ARRASTRE



Flota de queches de arrastre. Esta clase de pesca consiste en pescar arrastrando una red por el fondo del mar.

Las clases más finas de pescado, como lenguados, rodaballos y mero, son cogidos por el arrastre de la red barredera. Estos peces quedan presos en las mallas de la red, la cual es luego recogida a bordo.

Las embarcaciones de arrastre se quedan a veces en el mar durante semanas enteras, y en este caso la pesca es recogida por vapores que la llevan a los grandes centros de consumo.

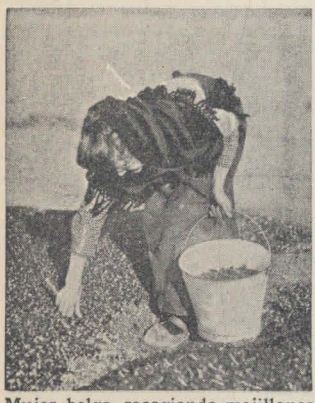


Las embarcaciones de vela van cediendo lugar a elegantes vapores de jorro o arrastre, como el que se muestra en este grabado. Estos vapores cuestan unos 35,000 pesos oro cada uno, pero pueden hacer el trabajo de nueve o diez queches. Uno de ellos sólo durante cuatro horas, cogió más de siete mil kilos de pescado.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

RECOGIENDO MEJILLONES DURANTE LA BAJAMAR

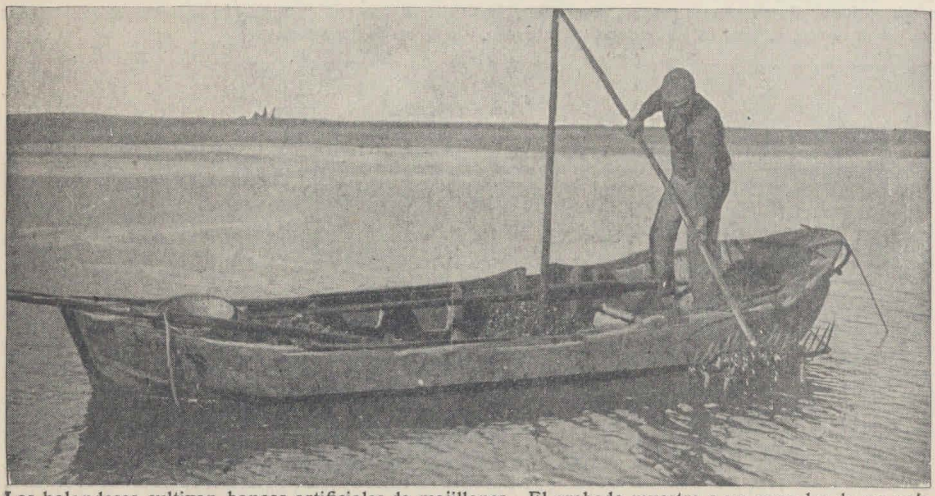
Gran banco de mejillones en la costa de Bélgica, al quedar al descubierto, en la bajamar. En muchos países, los mejillones se emplean en grandes cantidades como cebo, y en algunos, como en Inglaterra y España, se aprovechan como alimento.



Mujer belga recogiendo mejillones de un banco natural de este marisco, hallado en un rompeolas.

Mejillones que han crecido en un madero, procedente de un naufragio, y arrojado luego a la playa.

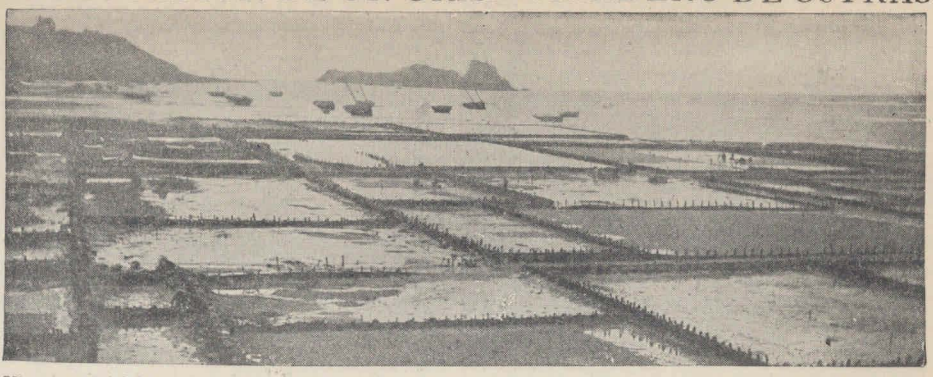
Recogiendo mejillones durante la bajamar, en las estacas que soportan un embarcadero.



Los holandeses cultivan bancos artificiales de mejillones. El grabado muestra a un pescador de ese país, en su barca, cogiendo mejillones con el rastrillo. Esta cría artificial del mejillón resulta muy productiva.

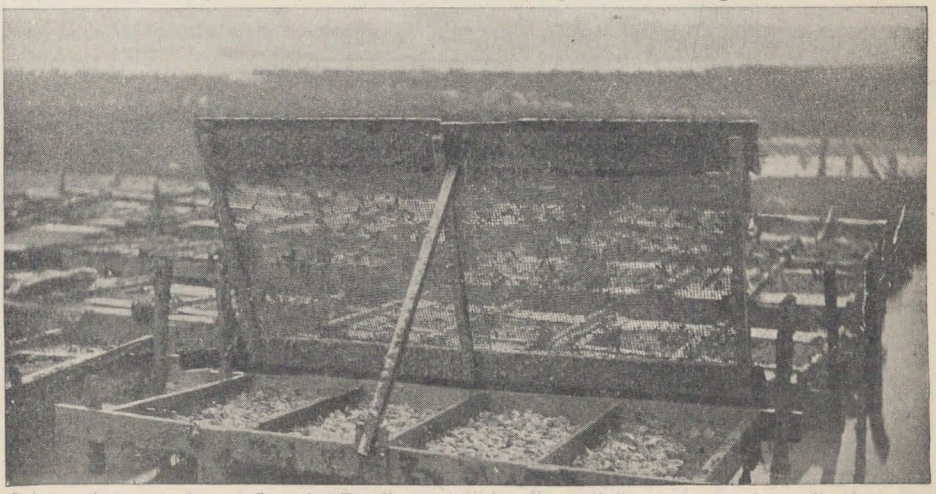
BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

EXPLOTACIÓN DE UN GRAN CRIADERO DE OSTRAS



Vista parcial del gran criadero de ostras en Cancale, situado en la costa del Norte de la Bretaña, en Francia. La ostricultura está muy desarrollada en esta nación, y a ella debe buena parte de los beneficios que le reporta la pesca.

Otra famosa pesquería de ostras francesa es la de Arcachón, en la Bahía de Vizcaya, cerca de Burdeos. Es visitada todos los años por millares de personas y en ella se ve a menudo a las mujeres que recogen las ostras trabajar con pantalones, al estilo de los hombres, según muestra este grabado.



Cajones-viveros usados en Cancale. En ellos se depositan los embriones para su desarrollo; las ostras permanecen en esos viveros hasta que tienen seis meses.

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

RECOGIENDO Y LAVANDO LAS OSTRAS

Mujer francesa ocupada en la recolección de ostras en Cancale.

Después de recogidas, y antes de embalarse para el mercado, las ostras se lavan en cestos especiales.

Cuando las ostras tienen seis meses se sacan de los cajones-viveros y se colocan en los bancos de cría.

Las ostras, como se ve en el grabado, reciben un lavado final antes de ser embaladas.

Terminada la limpia, las ostras se meten en canastas cuadradas y se transportan en carretillas.

BIBLIOT[illegible]CIONAL
DE MA[illegible]ROS